Photo non contractuelle

Oignons à la Lyonnaise

COMPOSITION 014079

Oignon (70,1%), fécule de pomme de terre, amidon modifié de pomme de terre, sel, arômes et arôme naturel (gluten, soja, lactose et protéines de lait), arôme naturel d'oignon, matière grasse végétale, sucre, maltodextrine, épice.

Fabriqué en France

MISE EN OEUVRE

Dosage : 200 gr pour 1 litre d'eau.

Mode d'emploi : Délayer la préparation déshydratée dans l'eau froide. Tout en remuant, porter à ébullition. Prolonger la cuisson à feu doux 15 minutes environ en tournant au fouet de temps en temps.

Suggestion d'utilisation : Après la cuisson, vous pouvez utiliser les oignons dans les préparations suivantes : omelette, tarte à l'oignon, sauce soubise, carbonade en adaptant les propositions eau/oignons à la consistance désirée.

Les oignons à la lyonnaise accompagnent agréablement les pommes de terre rissolées et autres légumes.

STOCKAGE, DURÉE DE VIE

Entreposer dans un lieu sec, frais et sain à l'abri de la lumière.

Délai optimal d'utilisation : 24 mois après la date de fabrication.

Poids net : 600 g

INFORMATIONS OGM & ALLERGÈNES

Les ingrédients, additifs et arômes utilisés dans cette préparation déshydratée ne sont pas issus d'organismes génétiquement modifiés et sont garantis par les certificats de nos fournisseurs attestant de la non utilisation d' OGM.

Allergènes majeurs : gluten, soja, lactose, lait.

DÉCOUVREZ AUSSI...

Bouillon de Volaille Hyposodée

Fond Brun Lié Demi-glace

Fumet de Crustacés

DISCOFRA
13, impasse Marcel Paul - ZI du Pahin - 31170 TOURNEFEUILLE
Tél. 05 34 368 368 - Fax 05 34 368 360

CONTACT
Johanna
Email : johanna.discofra@gmail.com